

Contrôles des points critiques
(1 fiche recto/verso par jour)

Date : Resp. : Lieu :

1. Contrôles T°C - Ch. Froides			
Qui ?	Matériels et T°C maxi	Matin	Soir
	Crèmerie (+4°C)		
	Viande (+2°C)		
	Congélateur (-18°C)		
	Légumes (+8°C)		

Tolérance d'un écart sup. à +3°C durant 15 minutes maximum

2. Contrôles à la réception										
Qui ?	Produit	Fournisseur	N° Facture	Quant	T°C	Aspect	DLC	Étiquette	Camion T°C/propre	Accepter ?
LT	Escalope de dinde S/vide	Viand'frais	32088	10X10	8	C	C	C	C	Non

Contrôler le produit le plus sensible et supposé être le plus froid. Placer la sonde entre 2 produits, tolérance d'un écart de +2°C maxi.
Étiquette : Nom du produit, N° lot, nom du fabricant, DLC, estampille sanitaire. Indiquer C pour Conforme et NC pour Non Conforme

3. Contrôles des préparations froides					
Qui ?	Préparations	T°C à la fab	T°C à la distrib	Conforme ?	Jetées en fin de service ?
DT	Carottes râpées	5	3	C	non

Réaliser à +10°C maxi et conserver à +3°C maxi. Fabrication = moment de l'assaisonnement ou du dressage si pas d'assaisonnement. Servir à +3°C maxi ou entre +3°C à +10°C maxi durant moins de 2h00.
Jeter si présentées aux consommateurs C : Conforme NC : Non conforme

4. Contrôles des préparations chaudes					
Qui ?	Préparations	T°C à la fab	T°C à la distrib	Conforme ?	Jetées ou refroidies en fin de service ?
PC	Blanquette de veau	85	70	C	R

Cuire et servir à +63°C minimum (tolérance pour les viandes rouges mais cuire au plus près du service)
Les préparations sensibles (à base de viande hachée, d'œufs frais en coquille et autres considérées par le personnel) sont jetées en fin de service C : Conforme NC : Non conforme

5. Refroidissement rapide							
Qui ?	Préparations	Début		Fin		Durée	Conforme ?
		T°C	Heure	T°C	Heure		
PC	Blanquette de veau	70	12h45	10	13h30	45'	C

Refroidir de +63°C mini à +10°C maxi en moins de 2h00 VAE : Ventes à emporter

6. Remise à T°C								
Qui ?	Préparations	Début		Fin		Durée	T°C Distrib	Conforme ?
		T°C	Heure	T°C	Heure			
DT	Tagliatelles aux lardons	3	18h30	63	19h00	30'	75	C

Réchauffer de +10°C (+3°C dans la pratique puisque sorti du frigo) à +63°C mini en moins d'1h00

7. Contrôle huile friteuse

Conforme

A surveiller

Changée

Qui ?

8. J'ai pensé au repas témoin !

Oui

Non

Pas nécessaire

(Obligatoire en collectivité)

9. J'ai pensé aux étiquettes !

Oui

Non

Archiver 6 mois

12. Mesures correctives ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rappel des températures de conservation		Maxi
Légumes frais réfrigérés		+8°C
Œufs réfrigérés, ovoproduits, crèmerie, fromages		+4°C
PCEA (préparation culinaire élaborée à l'avance)		+3°C
Viande hachée ou tranchée, poisson frais		+2°C
Surgelés		-18°C
Préparations chaudes		+63°C mini

10. Menu du jour

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11. Contrôle et suivi du nettoyage

Quand ?	Secteurs	Qui ?	Valider* ?
Plonge-batterie			
FS	Lave-batterie		
FS	Plans de travail		
FS	Sol		
Vend	Armoire		
Vend	Murs et portes		
Vend	Fenêtres		
Armoires réfrigérées et cellule			
FS	Cellule de refroidissement		
FS	Sol		
Vend	Armoires froides		
Vend	Mur		
Grande Cuisine			
FS	Piano		
FS	Plans de travail et bacs		
FS	Sol		
Vend	Fours		
Vend	Murs et portes		
Vend	Armoires		
Vend	Fenêtres		
JAV	Grilles des hottes		
Légumerie			
FS	Tables		
FS	Essoreuse		
FS	Parmentière		
FS	Etagères		
FS	Sol		
FS	Murs et portes		
Pièce réfrigérée des prépa-froides			
FS	Tables et bacs		
FS	Robot-coupe		
FS	Trancheuse		
FS	Sol, étagères murs, portes		
Vestiaire			
FS	Propre et rangé		

*Contrôle visuel du Resp. FS : Fin du service. JAV : le Jour Avant les Vacances

Archiver cette fiche 6 mois avec les étiquettes du jour. A tenir à disposition auprès du service vétérinaire (DDPP) en cas d'inspection et/ou TIA (toxi-infection alimentaire)